

Gaziantep Nar Ekşili Kuru Patlıcan Dolması

Toplam 95 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~330 kcal

Gaziantep nar ekşili kuru patlıcan dolması, haşlanmış kuru patlıcan, pirinçli baharatlararla harçla doldurup ekşi ve parlak bir tencere yapar.

Malzemeler

- 24 adet Kuru patlıcan
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

1. Kuru patlıcanları kaynar suda 8 dakika yumuşatıp süzün.
2. Pirinç, soğan, salça, nane ve zeytinyağına karıştırın.
3. Patlıcanları yarısına kadar harçla doldurun.
4. Dolmaları tencereye sıralayıp nar ekşili sulu ekleyin.
5. Kısık ateşte 40-45 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları fazla doldurmamak pirincin patlamadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt veya limonla servis edin.